

## SANS ALCOOL

BRIDGE & TUNNEL 6,90  
(GIN SANS ALCOOL,  
MARTINI FLOREALE, VERJUS,  
ROSE, EIWEISS)  
\*\*\*

GREEN PEPPER 7,50  
(GRÜNE PAPRIKA,  
MARACUJASIRUP,  
SALZ, TABASCO,  
ARCHIBALD  
SPECIAL EDITION GINGER N° 2)

## APÉRITIF

KIR 6,50

PASTIS, HENRI BARDOUIN 7,00 / 5cl

PAUL'S SPRIZZ (SUZE, RINQUINQUIN, CRÉMANT D'ALSACE) 9,50

CRÉMANT D'ALSACE BLANC DE BLANCS, DOMAINE HENRI KIEFFER, ELSASS 8,00 / 0,1l

POMMEAU DE NORMANDIE, MARQUIS DE SAINT-LOUP 4,50 / 5cl

PINEAU DES CHARENTES ROUGE / BLANC, CHÂTEAU DE MONTIFAUD 6,00 / 5cl

PIMM'S CUP (PIMM'S N° 1, HAUSGEMACHTE ZITRONENLIMONADE) 10,00

VW (NUSBAUMER POIRE WILLIAMS EAU-DE-VIE, DOLIN VERMOUTH BLANC) 9,00

NEGRONI (CITADELLE ORIGINAL, LA QUINTINYE ROUGE VERMOUTH, CAMPARI) 9,00

FRENCH MULE (ERISTOFF WODKA, LIMETTENSAFT, ARCHIBALD SPECIAL EDITION GINGER N° 2) 10,00

## ENTRÉE

TATAR VON THUNFISCH & AVOCADO 21,00

TARTARE DE BOEUF (90 gr.) 21,00

LEICHT KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE 19,00  
GRÜNER SPARGEL, APRIKOSENCONFIT & HONIG

GRAFSCHAFTER WEINBERGSCHNECKEN "BURGUNDER ART" 6 STÜCK 19,00

IM GANZEN POCHIERTE ARTISCHOCKE 18,00  
ZWEIERLEI DIPS

ROULADE VON DER POULARDE 17,00  
APFEL – SELLERIESALAT

GÄNSESTOPFLEBERTERRINE 24,00

CHAMPAGNERGELÉE & BRIOCHE

>RECOMMANDATION: 2020 GEWÜRZTRAMINER GRAND CRU WINZENBERG  
DOMAINE HENRI KIEFFER, ELSASS (0,1L / 6,40)

## SOUPE

PAUL'S FISCHSUPPE VORSPEISE 18,00

HAUPTGANG 26,00

GAZPACHO VON WASSERMELONE & TOMATE 10,00

Vin Harmonie

2022 CHINON BLANC  
DOMAINE  
BERNARD BAUDRY  
LOIRE  
0,1L 8,00



HÛITRE

-JE NACH VERFÜGBARKEIT-

FINE DE CLAIRE

4,50 / STÜCK

### **PLAT VÉGÉTARIEN**

PILZ RISOTTO 22,00

### **PLAT VIANDE**

TARTARE DE BOEUF (180 gr.) 34,00

POMMES & MAYONNAISE

KÖNIGSBERGER KLOPSE VOM LAMM "SYLT STYLE" 28,00

KARTOFFELN, KAPERN, GURKEN & NORDSEKRABBEN

GEBRATENES KALBSFILET (200 gr.) 40,00

KARTOFFELPÜREE, GRÜNER SPARGEL & PFIFFERLINGE

### **PLAT POISSON**

GEBRATENES FILET VOM STEINBEIßER 36,00

PILZ RISOTTO

GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET 36,00

ZITRONEN-KARTOFFELSTAMPF & PAPRIKACRÈME

### **DESSERT**

CRÈME BRÛLÉE 8,00

>RECOMMANDATION: 2019 CLOS UROULAT, CHARLES HOURS, JURANCON (5CL / 8,60)

MOELLEUX AU CHOCOLAT 12,00

VANILLEEIS & BEEREN

>RECOMMANDATION: ROGOMME, CHÂTEAU DE CHAMBERT, CAHORS (5CL / 7,00)

MOUSSE VON JOGHURT & PASSIONSFRUCHT 10,00

HIMBEERSAUCE

SORBET KUGEL 4,00

#### AFTER DINNER DRINK

##### ESPRESSO MARTINI

(ERISTOFF WODKA,  
KAFFEELIKÖR, ESPRESSO)

10,00

##### CHAMPS-ÉLYSÉES

(HINE VSOP, CHARTREUSE JAUNE,  
ANGOSTURA, LIMETTENSAFT,  
ZUCKERSIRUP)

10,00

#### EAU-DE-VIE

WILLIAMS

KIRSCH

NOISETTE

APRICOT

MIRABELLE

VIEILLE PRUNE

4,50 / 2cl

MARC DE CHAMPAGNE

4,50 / 2cl

**DIENSTAG  
BIS  
FREITAG  
12 – 14:30 UHR**

### APÉRITIF

KIR	6,50
PASTIS, HENRI BARDOUIN	7,00 / 5cl
PAUL'S SPRIZZ (SUZE, RINQUINQUIN, CRÉMANT D'ALSACE)	9,50
CRÉMANT D'ALSACE BLANC DE BLANCS, DOMAINE HENRI KIEFFER, ELSASS	8,00 / 0,1l
POMMEAU DE NORMANDIE, MARQUIS DE SAINT-LOUP	4,50 / 5cl
PINEAU DES CHARENTES ROUGE / BLANC, CHÂTEAU DE MONTIFAUD	6,00 / 5cl
PIMM'S CUP (PIMM'S N° 1, HAUSGEMACHTE ZITRONENLIMONADE)	10,00
VW (NUSBAUMER POIRE WILLIAMS EAU-DE-VIE, DOLIN VERMOUTH BLANC)	9,00
NEGRONI (CITADELLE ORIGINAL, LA QUINTINYE ROUGE VERMOUTH, CAMPARI)	9,00
FRENCH MULE (ERISTOFF WODKA, LIMETTENSAFT, ARCHIBALD SPECIAL EDITION GINGER N° 2)	10,00

### SANS ALCOOL

**BRIDGE & TUNNEL** 6,90  
(GIN SANS ALCOOL,  
MARTINI FLOREALE, VERJUS,  
ROSE, EIWEISS)  
\*\*\*  
**GREEN PEPPER** 7,50  
(GRÜNE PAPRIKA,  
MARACUJASIRUP,  
SALZ, TABASCO,  
ARCHIBALD  
SPECIAL EDITION GINGER N° 2)

### ENTRÉE

TARTARE DE BOEUF (90 gr.)	21,00
TATAR VON THUNFISCH & AVOCADO	21,00
LEICHT KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE GRÜNER SPARGEL, APRIKOSENCONFIT & HONIG	19,00

### SOUPE

PAUL'S FISCHSUPPE	VORSPEISE 18,00 HAUPTGANG 26,00
GAZPACHO VON WASSERMELONE & TOMATE	10,00

### PLAT VÉGÉTARIEN

PILZ RISOTTO	22,00
--------------	-------

### PLAT POISSON

GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET KARTOFFELSTAMPF & PAPRIKACRÈME	36,00
---	-------



### HÛITRE

-JE NACH VERFÜGBARKEIT-

FINE DE CLAIRE

4,50 / STÜCK

### PLAT VIANDE

TARTARE DE BOEUF (180 gr.) POMMES & MAYONNAISE	34,00
KÖNIGSBERGER KLOPSE VOM LAMM "SYLT STYLE" KARTOFFELN, KAPERN, GURKEN & NORDSEEKRABBen	28,00
GEBRATENES KALBSFILET (200 gr.) KARTOFFELPÜREE, GRÜNER SPARGEL & PFIFFERLINGE	40,00

### DESSERT

CRÈME BRÛLÉE	8,00
MOELLEUX AU CHOCOLAT VANILLEEIS & BEEREN	12,00
MOUSSE VON JOGHURT UND PASSIONSFRUCHT HIMBEERSAUCE	10,00

# Menu du jour

2-GANG 28,00

3-GANG 34,00

DIENSTAG  
BIS  
FREITAG  
12 - 14:30 UHR

## ① **ENTRÉE**

EISMEERGARNELECKTAIL  
+ AVOCADO & MANGO

18,00

~~~~~

## ② **PLAT**

BRUST & KEULE VOM PERLUHN "LABEL ROUGE - MARENSIN"  
+ KARTOFFELPÜREE & WIRSING

34,00

~~~~~

## ③ **DESSERT**

LEICHT GELIERTES WALDMEISTERSÜPPCHEN  
+ BEEREN & ERDBEERSORBET

10,00

> **RECOMMANDATION:** HAUSGEMACHTE ZITRONENLIMONADE

5,50

## SANS ALCOOL

BRIDGE & TUNNEL 6,90  
(GIN SANS ALCOOL,  
MARTINI FLOREALE, VERJUS,  
ROSE, EGG WHITE)  
\*\*\*

GREEN PEPPER 7,50  
(GREEN PEPPER,  
MARACUYA SYRUP,  
SALT, TABASCO,  
ARCHIBALD  
SPECIAL EDITION GINGER N° 2)

## APÉRITIF

KIR 6,50

PASTIS, HENRI BARDOUIN 7,00 / 5cl

PAUL'S SPRIZZ (SUZE, RINQUINQUIN, CRÉMANT D'ALSACE) 9,50

CRÉMANT D'ALSACE BLANC DE BLANCS, DOMAINE HENRI KIEFFER, ALSACE 8,00 / 0,1l

POMMEAU DE NORMANDIE, MARQUIS DE SAINT-LOUP 4,50 / 5cl

PINEAU DES CHARENTES ROUGE / BLANC, CHÂTEAU DE MONTIFAUD 6,00 / 5cl

PIMM'S CUP (PIMM'S N° 1, HOMEMADE LEMON LEMONADE) 10,00

VW (NUSBAUMER POIRE WILLIAMS EAU-DE-VIE, DOLIN VERMOUTH BLANC) 9,00

NEGRONI (CITADELLE ORIGINAL, LA QUINTINYE ROUGE VERMOUTH, CAMPARI) 9,00

FRENCH MULE (ERISTOFF VODKA, LIME JUICE, ARCHIBALD SPECIAL EDITION GINGER N° 2) 10,00

## ENTRÉE

TUNA – AVOCADO TARTARE 21,00

TARTARE DE BOEUF (90 gr.) 21,00

CARAMELIZED GOATH CHEESE 19,00

GREEN ASPARAGUS, APRICOTS & HONEY

ESCARGOTS "BURGUNDY STYLE" 6 PIECES 19,00

WHOLE POACHED ARTICHOKE 18,00

TWO KINDS OF DIPS

CHICKEN ROULADE 17,00

APPLE – CELERY SALAD

GOOSE LIVER TERRINE 24,00

CHAMPAGNE JELLY & BRIOCHE

>RECOMMANDATION: 2020 GEWURZTRAMINER GRAND CRU WINZENBERG

DOMAINE HENRI KIEFFER, ALSACE (0,1L / 6,40)

## SOUPE

PAUL'S FISH SOUP STARTER 18,00

MAIN 26,00

TOMATO – WATERMELON GAZPACHO 10,00

Vin Harmonie

2022 CHINON BLANC  
DOMAINE  
BERNARD BAUDRY  
LOIRE  
0,1L 8,00



HÛITRE

-SUBJECT TO AVAILABILITY-

FINE DE CLAIRE

4,50 / PIECE

### **PLAT VÉGÉTARIEN**

MUSHROOM RISOTTO 22,00

### **PLAT VIANDE**

TARTARE DE BOEUF <sup>(180 gr.)</sup> 34,00

FRIES & MAYONNAISE

"KÖNIGSBERGER KLOPSE" – LAMB MEATBALLS 28,00

POTATOES, CUCUMBER, CAPERS & PRAWNS

ROASTED VEAL FILLET <sup>(200 gr.)</sup> 40,00

POTATO MASH, GREEN ASPARAGUS & CHANTERELLES

### **PLAT POISSON**

ROASTED CATFISH FILLET 36,00

MUSHROOM RISOTTO

ROASTED SEABASS FILLET 36,00

POTATO-LEMON MASH & RED PEPPER CREAM

### **DESSERT**

CRÈME BRÛLÉE 8,00

>**RECOMMANDATION:** 2019 CLOS UROULAT, CHARLES HOURS, JURANCON (5CL / 8,60)

MOELLEUX AU CHOCOLAT 12,00

VANILLA ICE CREAM & BERRIES

>**RECOMMANDATION:** ROGOMME, CHÂTEAU DE CHAMBERT, CAHORS (5CL / 7,00)

MOUSSE OF YOGHURT & PASSIONFRUIT 10,00

RASPBERRY SAUCE

SORBET SCOOP 4,00

#### AFTER DINNER DRINK

##### **ESPRESSO MARTINI**

(ERISTOFF VODKA,  
COFFEE LIQUEUR, ESPRESSO)

10,00

##### **CHAMPS-ÉLYSÉES**

(HINE VSOP, CHARTREUSE JAUNE,  
ANGOSTURA, LIME JUICE,  
SIMPLE SYRUP)

10,00

#### EAU-DE-VIE

WILLIAMS

KIRSCH

NOISETTE

APRICOT

MIRABELLE

VIEILLE PRUNE

4,50 / 2cl

MARC DE CHAMPAGNE

4,50 / 2cl

TUESDAY  
TO  
FRIDAY  
12 – 14:30 UHR

## SANS ALCOOL

BRIDGE & TUNNEL 6,90  
(GIN SANS ALCOOL,  
MARTINI FLOREALE, VERJUS,  
ROSE, EGG WHITE)  
\*\*\*

GREEN PEPPER 7,50  
(GREEN PEPPER,  
MARACUYA SYRUP,  
SALT, TABASCO,  
ARCHIBALD  
SPECIAL EDITION GINGER N° 2)

## APÉRITIF

KIR 6,50

PASTIS, HENRI BARDOUIN 7,00 / 5cl

PAUL'S SPRIZZ (SUZE, RINQUINQUIN, CRÉMANT D'ALSACE) 9,50

CRÉMANT D'ALSACE BLANC DE BLANCS, DOMAINE HENRI KIEFFER, ALSACE 8,00 / 0,1l

POMMEAU DE NORMANDIE, MARQUIS DE SAINT-LOUP 4,50 / 5cl

PINEAU DES CHARENTES ROUGE / BLANC, CHÂTEAU DE MONTIFAUD 6,00 / 5cl

PIMM'S CUP (PIMM'S N° 1, HOMEMADE LEMON LEMONADE) 10,00

VW (NUSBAUMER POIRE WILLIAMS EAU-DE-VIE, DOLIN VERMOUTH BLANC) 9,00

NEGRONI (CITADELLE ORIGINAL, LA QUINTINYE ROUGE VERMOUTH, CAMPARI) 9,00

FRENCH MULE (ERISTOFF VODKA, LIME JUICE, ARCHIBALD SPECIAL EDITION GINGER N° 2) 10,00

## ENTRÉE

TARTARE DE BOEUF <sup>(90 gr.)</sup> 21,00

CARAMELIZED GOATH CHEESE 19,00  
GREEN ASPARAGUS, APRICOTS & HONEY

TARTAR OF TUNA & AVOCADO 21,00

## SOUPE

PAUL'S FISH SOUP STARTER 18,00

MAIN 26,00

TOMATO – WATERMELON GAZPACHO 10,00

## PLAT VÉGÉTARIEN

MUSHROOM RISOTTO 22,00

## PLAT POISSON

ROASTED SEABASS FILLET 36,00  
POTATO-LEMON MASH & RED PEPPER CREAM

## PLAT VIANDE

TARTARE DE BOEUF <sup>(180 gr.)</sup> 34,00  
FRIES & MAYONNAISE

"KÖNIGSBERGER KLOPSE" – LAMB MEATBALLS 28,00  
POTATOES, CUCUMBER, CAPERS & PRAWNS

ROASTED VEAL FILLET <sup>(200 gr.)</sup> 40,00  
POTATO MASH, GREEN ASPARAGUS & CHANTERELLES

## DESSERT

CRÈME BRÛLÉE 8,00

MOELLEUX AU CHOCOLAT 12,00  
VANILLA ICE CREAM & BERRIES

MOUSSE OF YOGHURT & PASSIONFRUIT 10,00  
RASPBERRY SAUCE



## HÛITRE

-SUBJECT TO AVAILABILITY-

FINE DE CLAIRE

4,50 / PIECE

# Menu du jour

2-COURSE MENU 28,00  
3-COURSE-MENIU 34,00

TUESDAY  
TO  
FRIDAY  
12 - 14:30

## ① **ENTRÉE**

SHRIMPS COCKTAIL  
+ AVOCADO & MANGO

16,00

~~~~~

## ② **PLAT**

GUINEA FOWL BREAST & LEG "LABEL ROUGE - MARENSIN"  
+ POTATO MASH & SAVOY CABBAGE

34,00

~~~~~

## ③ **DESSERT**

JELLIED WOODRUFF SOUP  
+ FRESH STRAWBERRIES & STRAWBERRY SORBET

10,00

> **RECOMMANDATION:** HOMEMADE LEMON LEMONADE

5,50



<b>MOUSSEUX -VERRE-</b>	<b>0,1L</b>	<b>0,75L</b>
CRÉMANT D'ALSACE BLANC DE BLANCS DOMAINE HENRI KIEFFER, ELSASS	8,00	56,00
CHAMPAGNE FREREJEAN FRÈRES GRANDE RÉSERVE BRUT	13,50	80,00

---

<b>MOUSSEUX -BOUTEILLE-</b>	<b>0,375L</b>	<b>0,75L</b>
-----------------------------	---------------	--------------

<u>CRÉMANT</u>		
CRÉMANT DE LOIRE ROSÉ DOMAINE ARNAUD LAMBERT, LOIRE		56,00

<u>CHAMPAGNE</u>		
FREREJEAN FRÈRES GRANDE RÉSERVE BRUT	46,00	80,00
ANDRÉ CLOUET GRAND CRU GRANDE RÉSERVE BOUZY BRUT	46,00	80,00
ANDRÉ CLOUET BRUT ROSÉ		92,00
2015 ANDRÉ CLOUET MILLESIME GRAND CRU BRUT		99,00
RUINART BRUT ROSÉ	89,00	149,00
LAURENT-PERRIER LA CUVÉE BRUT		86,00
LAURENT-PERRIER BLANC DE BLANCS BRUT NATURE		129,00

---

<b>VIN BLANC -VERRE-</b>	<b>0,1L</b>	<b>0,75L</b>
2022 SAUVIGNON BLANC DE TOURAINE "LE S" (SAUVIGNON BLANC) DOMAINE DU CHAPITRE, LOIRE	6,30	44,00
2022 CHINON BLANC (CHENIN BLANC) DOMAINE BERNARD BAUDRY, LOIRE	8,00	56,00
2021 RIESLING "MATHIEU HENRI" (RIESLING) DOMAINE HENRI KIEFFER, ELSASS	5,40	38,00
2022 LAHRER AUXERROIS QUALITÄTSWEIN TROCKEN (AUXERROIS) WEINGUT WÖHRLE, BADEN	5,40	39,00

---

<b>VIN ROUGE -VERRE-</b>		
2017 MADIRAN "CUVÉE CHARLES DE BATZ" (TANNAT, CABERNET SAUVIGNON) DOMAINE BERTHOUMIEU, MADIRAN	7,00	49,00
2021 CÔTES-DU-RHÔNE "SÉLECTION" (SYRAH) CHÂTEAU DE SAINT-COSME, RHÔNE	7,00	49,00

---

<b>VIN ROSÉ -VERRE-</b>		
2022 LES QUATRE TOURS ROSÉ "CLASSIQUE" (GRENACHE, SYRAH, CABERNET SAUVIGNON, CINSULT) LES QUATRE TOURS, PROVENCE	5,20	36,00



<b>VIN BLANC -BOUTEILLE-</b>	<b>0,75L</b>
<b><u>BURGUND</u></b>	
2020 BOURGOGNE ALIGOTÉ "LES GRANDS CHAMPS" <sup>(ALIGOTÉ)</sup> DOMAINE AMIOT ET FILS	48,00
2020 CHABLIS <sup>(CHARDONNAY)</sup> DOMAINE DU COLOMBIER	48,00
2018 POUILLY-FUISSÉ "LES CRAYS" <sup>(CHARDONNAY)</sup> DOMAINE ÉRIC FOREST	89,00
2020 MEURSAULT "LES MEIX CHAUAUX" <sup>(CHARDONNAY)</sup> DOMAINE SÉBASTIEN MAGNIEN	99,00
<b><u>LOIRE</u></b>	
2021 MENETOU-SALON CUVÉE TRADITION <sup>(SAUVIGNON BLANC)</sup> DOMAINE ROC DE L'ABBAYE	54,00
2022 MUSCADET SÈVRE ET MAINE SUR LIE <sup>(MELON DE BOURGOGNE)</sup> DOMAINE DE LA PÉPIÈRE	39,00
2023 SANCERRE <sup>(SAUVIGNON BLANC)</sup> DOMAINE GÉRARD MILLET	49,00
<b><u>RHÔNE</u></b>	
2020 CONDRIEU "LES RAVINES" <sup>(VIOGNIER)</sup> DOMAINE RÉMI NIERO	96,00
2016 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE BLANC <sup>(GRENACHE BLANC, ROUSSANNE)</sup> CHÂTEAU DE VAUDIEU	89,00
<b><u>LANGUEDOC</u></b>	
2022 PICPOUL DE PINET <sup>(PICPOUL DE PINET)</sup> MAISON LES PRUNELLES / BRUNO ANDREU, LANGUEDOC	36,00
<b><u>ELSASS</u></b>	
2020 GEWÜRZTRAMINER "GRAND CRU WINZENBERG" <sup>(GEWÜRZTRAMINER)</sup> DOMAINE HENRI KIEFFER	45,00
2021 SYLVANER VIEILLES VIGNES "ROSENBERG" <sup>(SYLVANER)</sup> DOMAINE BARMÈS-BUECHER	59,00
2021 PINOT BLANC <sup>(WEISSBURGUNDER)</sup> DOMAINE ALBERT BOXLER	69,00
<b><u>ROUSSILLON</u></b>	
2020 DOMAINE DE L'HORIZON "CÔTES CATALANES" <sup>(GRENACHE GRIS, GRENACHE BLANC, MACABEU)</sup> DOMAINE DE L'HORIZON	89,00
<b><u>BORDEAUX</u></b>	
2021 LES PINS FRANCS BORDEAUX BLANC <sup>(SAUVIGNON BLANC, SÉMILLON)</sup> CHÂTEAU JEAN FAUX	56,00
<b><u>PROVENCE</u></b>	
2022 LE VENT DANS LES VOILES BLANC <sup>(VERMENTINO)</sup> VALÉRIE COURRÈGES	42,00

## VIN BLANC -BOUTEILLE-

0,75L

### RHEINGAU

2012 RIESLING WALLUFER WALKENBERG SPÄTLESE TROCKEN <sup>(RIESLING)</sup> 76,00  
WEINGUT J.B. BECKER

2017 RIESLING HOCHHEIMER DOMDECHANAY ERSTE LAGE TROCKEN <sup>(RIESLING)</sup> 59,00  
WEINGUT KÜNSTLER

---

### PFALZ

2019 CHARDONNAY FASS 226 <sup>(CHARDONNAY)</sup> 90,00  
WEINGUT VON WINNING

2021 MUSKATELLER QUALITÄTSWEIN TROCKEN <sup>(MUSKATELLER)</sup> 44,00  
WEINGUT ÖKONOMIERAT REBHOLZ

---

### RHEINHESSEN

2022 SPÄTBURGUNDER BLANC DE NOIR QUALITÄTSWEIN TROCKEN <sup>(SPÄTBURGUNDER)</sup> 32,00  
WEINGUT MANZ

2023 GRAUBURGUNDER QUALITÄTSWEIN TROCKEN <sup>(GRAUBURGUNDER)</sup> 36,00  
WEINGUT MANZ

2022 WESTHOFENER SCHEUREBE "VOM KALKSTEIN "TROCKEN <sup>(SCHEUREBE)</sup> 39,00  
WEINGUT SEEHOF

---

### MOSEL

2020 TRITTENHEIMER APOTHEKE RIESLING GROSSES GEWÄCHS <sup>(RIESLING)</sup> 76,00  
WEINGUT GRANS-FASSIAN

---

### NAHE

2022 AUENER WEISSBURGUNDER QUALITÄTSWEIN TROCKEN <sup>(WEISSBURGUNDER)</sup> 48,00  
WEINGUT MARCUS HESS

---

### FRANKEN

2020 SILVANER STETTENER STEIN GROSSES GEWÄCHS <sup>(SILVANER)</sup> 98,00  
WEINGUT AM STEIN

2021 MÜLLER-THURGAU PUR MINERAL QUALITÄTSWEIN TROCKEN <sup>(MÜLLER-THURGAU)</sup> 39,00  
WEINGUT RUDOLF FÜRST

---

### BADEN

2018 MALTERDINGER WEISSBURGUNDER & CHARDONNAY  
QUALITÄTSWEIN TROCKEN <sup>(WEISSBURGUNDER, CHARDONNAY)</sup> 89,00  
WEINGUT HUBER

2021 GRAUBURGUNDER LÄMMLER GROSSES GEWÄCHS <sup>(GRAUBURGUNDER)</sup> 79,00  
WEINGUT SCHNAITMANN

2021 RULÄNDER -R- SPÄTLESE TROCKEN <sup>(GRAUBURGUNDER)</sup> 49,00  
WEINGUT REINHOLD & CORNELIA SCHNEIDER

---

<b>VIN ROUGE -BOUTEILLE-</b>	<b>0,75L</b>
<b>LOIRE</b>	
2020 CHINON "LES GRANGES" (CABERNET FRANC) DOMAINE BAUDRY	52,00
2019 SANCERRE ROUGE CUVÉE L'ANTIQUE (SPÄTBURGUNDER) DOMAINE ROC DE L'ABBAYE	82,00
<b>LANGUEDOC</b>	
2021 CABERNET SAUVIGNON (CABERNET SAUVIGNON) MAISON LES PRUNELLES / BRUNO ANDREU	32,00
2020 CÔTES DU ROUSSILLON "CARAMANY" (SYRAH, GRENACHE, CARIGNAN) MAISON LES PRUNELLES / BRUNO ANDREU	49,00
2019 MALEPÈRE TRADITION (MERLOT, CABERNET FRANC) DOMAINE GIRARD	35,00
2010 DOMAINE DE SAINT DOMINIQUE (SYRAH, MERLOT, CABERNET SAUVIGNON, PETIT VERDOT) DOMAINE DE SAINT DOMINIQUE	54,00
<b>BURGUND</b>	
2013 BOURGOGNE PINOT NOIR (SPÄTBURGUNDER) DOMAINE FOREY PÈRE ET FILS	59,00
2021 GAMAY NOIR (GAMAY) CHÂTEAU THIVIN	37,00
<b>RHÔNE</b>	
2015 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE "SIGNATURE" (GRENACHE, MOURVÈDRE, CINSULT, SYRAH, CARIGNAN) DOMAINE LA BARROCHE	89,00
2020 SYRAH "LES GRANDES PARCELLES" (SYRAH) DOMAINE GARON	45,00
<b>PROVENCE</b>	
2015 BANDOL ROUGE (MOURVÈDRE, GRENACHE) CHÂTEAU VANNIÈRES	70,00
2017 GRANDE CUVÉE ROUGE (CABERNET SAUVIGNON, SYRAH) DOMAINE DES FÉRAUD	64,00
<b>BORDEAUX</b>	
2020 CHÂTEAU PEYRAT (MERLOT, CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC) CHÂTEAU PEYRAT, GRAVES	49,00
2016 CHÂTEAU DE LA DAUPHINE (MERLOT, CABERNET FRANC) CHÂTEAU DE LA DAUPHINE, FRONSAC	79,00
<b>CAHORS</b>	
2021 MALBEC "LE PUR DE FRUIT DU CAUSSE" (MALBEC) CHÂTEAU COMBEL LA SERRE	37,00
2016 MALBEC (MALBEC) CHÂTEAU DE CAYX	49,00
<b>JURA</b>	
2011 PINOT NOIR (SPÄTBURGUNDER) CHÂTEAU D'ARLAY	82,00

## VIN ROUGE -BOUTEILLE-

0,75L

### PFALZ

2016 LAUMERSHEIMER KIRSCHGARTEN PINOT NOIR GROSSES GEWÄCHS <sup>(SB)</sup> 84,00  
WEINGUT PHILLIPP KUHN

2019 LAGREIN "TRADITION" QUALITÄTSWEIN TROCKEN <sup>(LAGREIN)</sup> 44,00  
WEINGUT GABEL

---

### WÜRTTEMBERG

2016 MERLOT "RESERVE" QUALITÄTSWEIN TROCKEN <sup>(MERLOT)</sup> 79,00  
WEINGUT ALDINGER

---

### RHEINHESSEN

2016 SCHWARZRIESLING ALTE REBEN QUALITÄTSWEIN TROCKEN <sup>(SCHWARZRIESLING)</sup> 49,00  
WEINGUT MANZ

---

### AHR

2019 CUVÉE NOIR "DREI BRÜDER" QUALITÄTSWEIN TROCKEN <sup>(SB, FB, CS)</sup> 37,00  
WEINGUT BURGGARTEN, AHR