

Wine by the Glass and the Bottle

APÉRITIF

- Champagne Drappier Carte d'Or Brut 12 / 84
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier, Champagne, Frankreich
- Cremant de Loire Rosé Ilys, Bouvet-Ladubay 8 / 49
Cabernet Franc, Loire, Frankreich
- Brut Franciacorta DOCG, Contadi Castaldi 60
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Blanc, Lombardei, Italien
- Champagne 742 Extra Brut, Jaquesson 145
Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir, Frankreich
- 2016 Saumur Extra Brut Zéro, Bouvet-Ladubay 58
Chardonnay, Chenin Blanc, Loire, Frankreich

WEISS

- 2019 Grauer Burgunder Quarz & Löss, Michael Andres 9 / 27
Grauer Burgunder Bio, Pfalz, Deutschland
- 2018 Steinwiege Grauer Burgunder, Schnaitmann 10 / 30
Grauer Burgunder, Baden Württemberg, Deutschland
- 2019 Weißburgunder Buntstück, Dr. Wehrheim 9 / 27
Weißburgunder, Pfalz, Deutschland
- 2018 „De Vite“ J. Hofstätter 12 / 36
Sauvignon, Pinot Bianco, Müller Thurgau, Riesling, Südtirol, Italien
- 2019 Sulzfelder Silvaner, Weingut Luckert Zehnthof 9 / 27
Silvaner, Franken, Deutschland
- 2017 Brauneberger Riesling „J“, Fritz Haag 11 / 33
Riesling, Mosel, Deutschland
- 2018 Hochheimer Herrenberg Riesling, Künstler 10 / 30
Riesling, 1 Lage Rheingau, Deutschland
- 2017 Mâcon-Village „Memoire du Terroir“, Joseph Burrier 10 / 30
Chardonnay, Bourgogne, Frankreich
- 2018 Le Creete Lugana, Otella 11 / 33
Trebiano di Lugana, Venetien, Italien
- 2018 „Is Argiolas“ Vermentino di Sardegna, Argiolas 10 / 30
Vermentino di Sardegna, Sardinien, Italien
- 2018 Fontanasanta Manzoni Bianco, Foradori 49
Manzoni Bianco, Trentino, Italien
- 2016 Bandol, Domaine Tempier 69
Clairette/Ugni Blanc/Bourboulenc/ Marsanne, Provence, Frankreich
- 2017 Roero Arneis, Bruno Giacosa 55
Arneis, Piemont, Italien
- 2014 La Princeé Saint-Aubin, Domaine Hubert Lamy 69
Chardonnay, Burgund, Frankreich
- 2014 Bourgogne Chardonnay, Domaine Fabien Coche 54
Chardonnay, Burgund, Frankreich
- 2016 Chablis „Le Grand Terroirs“, Samuel Billaud 54
Chardonnay, Burgund, Frankreich
- 2018 Sancerre Grande Réserve A.O.P. Henri Bougeois 49
Sauvignon Blanc, Loire, Frankreich



Glas 0,2l / Flasche 0,75l



Wine by the Glass and the Bottle

ROSÉ

2017 Molitor Rosé, Haus Klosterberg 9 / 27
Pinot Noir, Mosel, Deutschland

2019 „R“ de Roubine, Château Roubine 12 / 36
Grenache, Cinsault, Syrah, Provence, Frankreich

2019 Côtes du Rhône Rosé, Roche-Audran 10/30
Grenache, Rhône, Frankreich

2018 Rosa del Rosa, Propieta'Sperino 13/39
Nebbiolo, Vespolina, Piemont; Italien

2019 Le Rosé, Chêne Bleu 42
Grenache, Syrah, Cinsault, Cote de Provence, Frankreich

ROT

2016 Phaia, Villa Wolf 9 / 27
Cabernet Sauvignon, Dornfelder, Merlot, Pfalz, Deutschland

Little James Basket Press, Château de Saint Cosme 8 / 24
Grenache, Rhône, Frankreich

2017 Côtes du rhone „Les deux Albion“, Château de Staint Cosme 11 / 33
Syrah, Grenache, Mouvedre, Cinsault, Rhône, Frankreich

2016 „Les Aigles“, Château Anthonic 12 / 36
Merlot, Cabernet Franc, Medoc, Frankreich

2015 Hebo, Azienda Agricola Petra 12 / 36
Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese Toskana, Italien

2014 Rosso dei Notri, Tua Rita 12 / 36
Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Toskana, Italien

2017 Lagrein, J. Hofstätter 13 / 39
Lagrein, Alto Adige, Italien

2016 Morgon, Domaine Jean Foillard 13 / 39
Gamay, Beaujolais, Frankreich

2009 Château La Cardonne, Château La Cardonne 69
Merlot, Cabernet Sauvignon, Bordeaux, Frankreich

2013 Clos Basté, Philippe Mur 50
Tannat, Madiran, Frankreich

2013 Gigondas, Château de Saint Cosme 69
Grenache, Syrah, Mourvèdre, Rhône, Frankreich

2017 Barbera D'Alba, Bruno Giacosa 72
Barbera D'Alba, Piemont; Italien

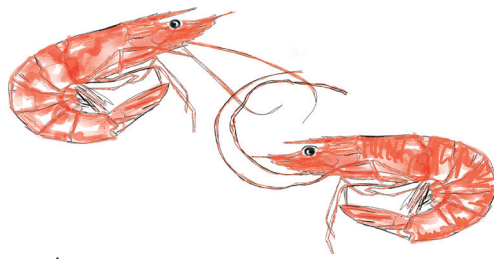
2016 Montpeyroux, Domaine D'Aupilhac 45
Carignan, Mourvèdre, Syrah, Grenache, Languedoc, Frankreich

2017 Langhe Rosso, Roagna 68
Nebbiolo, Piemont, Italien

2008 OT Rosso, Oliviero Toscani 64
Syrah, Carbernet Franc, Petit Verdot, Toskana, Italien



Glas 0,2l / Flasche 0,75l



Thunfisch, kurz gebraten 15
marinierter Rettich, Ingwer, Bananen-Chili-Brot

Lachs gebeizt 14
Passionsfrucht, Frischkäse, Gurke, Dill, Szechuanpfeffer

Pulposalat 15
Fenchel, Oliven, rote Zwiebel, Paprika

Tatar vom Weiderind 16
Eigelb, Kapern, Sardellen, Friseesalat, Landbrot

Gebackene Hähnchen Sot l'y Laisse 15
Hibiskusblüten, Curry, Löwenzahn, Hafercrunch

Kalt mariniertes Roastbeef 15
Hirsesalat, Litchi, Wasabi, Erdnusspesto

Hüttenkäse im knusprigen Brickteig 14
Avocadocreme, Mango, Pistazienkrokant

Ziegenkäsemousse 14
Rüblikuchen, Orange, geröstete Walnuss

Krustentierbisque 14
gegrillte Garnelen, Honigmelone, Kerbelsahne



Salade Niçoise 15
Thunfisch , Sardellen, Bohnen, rote Zwiebeln, Tomate, Gurke, Kartoffeln, Ei

Pastasalat 15
Strozzapreti, Basilikum, marinierte Zucchini, Burrata

