TAGESGERICHTE

von Mittwoch bis Freitag Mittag

16 - 18 September

für 13,50€

MITTWOCH

Scampi und Ananas am Spieß

Basmatireis und grüner Salat

DONNERSTAG

Moussaka

Hausgemacht

FREITAG

Fish & Chips

Rémouladensauce

@BRASSERIE.ELMEN

SNACKS

Freitags und Samstags von 14:00 bis 18h00

Platte mit Aufschnitt **18,90€**
Roher und gekochter Schinken, Lyoner und Luxemburger Salami
Gluten (Weizen), Sulfite

Croque Elmen **9,50€**
Gekochter Schinken, Emmental, cremige Bechamelsauce mit Luxemburger Senf, serviert mit Pommes
Gluten (Weizen), Milch, Senf

FLAMMKUCHEN

Traditioneller Flammkuchen **16,80€**
Sauerrahm, Speck, Zwiebeln
Gluten (Weizen), Milch

Flammkuchen mit Schinken und Feigen **23,70€**
Sauerrahm, Zwiebeln, Comté, roher Schinken, Feigen, Parmesan und Balsamico
Gluten (Weizen), Milch, Sulfite

Flammkuchen Burrata **23,70€**
Sauerrahm, Zwiebeln, gegrilltes Gemüse, Burrata, Rucola-Pesto und Haselnüsse
Gluten (Weizen), Milch, Nüsse

MENÜ

VORSPEISEN (ZUM TEILEN ODER ALLEINE GENIESSEN!)

Croque Elmen **14,20€**
Gekochter Schinken, Emmental, cremige Bechamelsauce mit Luxemburger Senf, überbacken und serviert mit kleinem Salat
Gluten (Weizen), Milch, Senf

Gromperekichelcher **10,00€**
4 Stück serviert mit Apfelkompott
Gluten (Weizen), Ei, Milch, Sellerie

Platte Elmen **23,70€**
Roher und gekochter Schinken, 2 Kartoffelpuffer, 2 Schinken-Kroketts, Rieslingspastete, Hummus und Pita-Brot
Gluten (Weizen), Ei, Milch, Nüsse, Sesam, Senf, Sulfite

Garnelen mit Knoblauch **14,20€**
Leicht gewürzt und mit Pitabrot serviert
Krebstiere, Milch, Sulfite

Kleine Feierstengszalot **13,70€**
Rindfleischsalat neu interpretiert
Ei, Milch, Sellerie, Senf, Sulfite

Hausgemachte Schinken-Kroketts **12,60€**
4 Stück, mit schwarzer Knoblauch-Mayonnaise
Gluten (Weizen), Ei, Senf, Sulfite

Burrata, karamellisierter Pfirsich und Tomate **14,20€**
Burrata serviert mit in Honig und Thymian gebratenen Pfirsichen und hausgemachten eingelegten Tomaten
Milch

Rindfleisch-Carpaccio **17,40€**
Olivenöl, Fleur de Sel, Pfeffer, Parmesan, Rucola, hausgemachten eingelegten Tomaten, Balsamico-Creme und Pinienkerne
Milch, Nüsse, Sulfite

Rindfleisch-Tartar **14,20€**
Handgeschnitten und mit seinen Kondimenten serviert
Ei, Fisch, Erdnuss, Senf, Sulfite

UNSERE KLASSIKER

Elmen Cordon Bleu **26,80€**
Geflügel-Cordon Bleu mit Emmental, und Beilage nach Wahl
Gluten (Weizen), Ei, Milch

Traditionelle Paschtéit **25,80€**
Bouchée à la Reine und Beilage nach Wahl
Gluten (Weizen), Ei, Milch, Sellerie, Sulfite

Elmen Schnitzel **28,90€**
Paniertes Kalbsschnitzel und Beilage nach Wahl
Gluten (Weizen), Eier, Erdnuss

Kniddele mat Speck **23,70€**
Traditionelle Kniddelen mit Rahm und Speck
Gluten (Weizen), Ei, Milch

Kniddele mat Geméis **20,50€**
Traditionelle Kniddelen mit saisonalem Gemüse
Gluten (Weizen), Ei, Milch, Sellerie

Fleischklöße nach Lütticher Art vom Chefkoch **25,80€**
Fleischklöße mit Luxemburger Hackfleisch vom Rind und Schwein, belgische Inspiration und Beilage nach Wahl
Gluten (Weizen), Ei, Milch, Sellerie, Senf, Sulfite

Surf & Turf **35,20€**
Rindersteak «Teres Major» Irish Prime, Tigergarnelen mit Knoblauch, Gemüse, Beilage und Sauce nach Wahl
Krebstiere, Milch, Sulfite

Lachs mit Garnelen auf der Plancha gegrillt **31,00€**
Auf der Plancha gebratener Lachs und Tigergarnelen, mit Sauce Vierge, Gemüse und Beilage nach Wahl
Krebstiere, Fisch

BEILAGEN

Gemischter Salat **5,30€**
Radieschen und Kirschtomaten
Senf, Sulfite

Saisonales Gemüse **5,30€**
Milch

Luxemburger Pommes **5,30€**
Gluten (Weizen), Erdnuss

Kartoffelpüree **5,30€**
Milch

SAUCEN

Champignon-Sauce **5,30€**
Gluten (Weizen), Milch, Sellerie, Senf, Sulfite

Pfeffersauce **5,30€**
Gluten (Weizen), Milch, Sellerie, Senf, Sulfite

Knoblauchbutter **5,30€**
Milch

BURGER

Elmen Burger **25,20€**
Hamburger aus 100% Luxemburger Rindfleisch, Comté, Salat, Tomate, karamellisierte Zwiebeln, Senfsauce, Beilage nach Wahl
Gluten (Weizen), Ei, Milch, Sellerie, Senf, Sulfite

Hähnchen Burger **24,20€**
Paniertes Hähnchenfilet, geräucherter Speck, Cheddar, Salat, Tomate, Sriracha-Mayo und Beilage nach Wahl
Gluten (Weizen), Ei, Milch, Sellerie, Senf

Veggie-Burger **22,10€**
Vegetarisches Patty, Kartoffelpuffer, Champignons, Comté, Spinat, Tomate, Sriracha-Mayo und Beilage nach Wahl
Gluten (Weizen), Ei, Milch, Sellerie, Senf

SALADE UND KALTE SPEISEN

Feierstengszalot **25,80€**
Rindfleisch-Salat neu interpretiert und Beilage nach Wahl
Ei, Sellerie, Senf, Sulfite

Elmen Bowl **18,90€**
Hummus, Quinoa, Rotkohl, Tomaten, gegrillter Pfirsich, Edamame, Pita-Brot, eingelegtes Gemüse hausgemacht und Sesam
Zuschlag Garnelen, gegrilltes Hähnchen oder geräucherter Lachs : +4,00€
Gluten (Weizen), Soja, Sesam, Sulfite

Salat mit Garnelen und geräuchertem Lachs **23,10€**
Gemischter Salat, Rotkohl, Möhren, Kirschtomaten, Edamame, Shrimps, geräucherter Lachs und Limetten-Ingwer-Vinaigrette
Zuschlag Garnelen : +4,00€
Krustentiere, Fisch, Soja, Sulfite

Salat mit Hähnchen **24,20€**
Gemischter Salat, gegrilltes Hähnchenfilet, Ei, Parmesan, Croutons, Limetten-Ingwer-Vinaigrette
Gluten (Weizen, Gerste), Ei, Soja, Milch, Sulfite

Rindfleisch-Carpaccio **26,30€**
Olivenöl, Fleur de Sel, Pfeffer, Parmesan, Rucola, hausgemachten eingelegten Tomaten, Balsamico-Creme und Pinienkerne, mit Beilage nach Wahl
Ei, Nüsse, Sulfite

Rindfleisch-Tartar **24,70€**
Handgeschnitten und serviert mit seinen Kondimenten und Beilage nach Wahl
Ei, Fisch, Senf, Sulfite

Ham, Fritten an Zalot **24,70€**
Roher und gekochter Schinken, Pommes und Salat
Ei, Senf, Sulfite

DAS LEBEN LÄSST SICH IN GUTER GESELLSCHAFT AM BESTEN GENIEßEN.

FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

SERVIERT MIT EINEM DESSERT NACH WAHL: MINI-SCHOKO-MOUSSE, MINI-DAME-BLANCHE, APFELTORTE ODER EINE KUGEL EISCREME

Truthahnschnitzel **14,20€**
Panierter Truthahnschnitzel und Beilage nach Wahl
Gluten (Weizen), Ei, Sulfite

Mini-Kniddele mat Speck **14,20€**
Kleine Portion Kniddelen mit Rahm und Speck
Gluten (Weizen), Ei, Milch

Knusper-Hähnchen **14,20€**
Mit Cornflakes paniertes Hähnchenfilet und Beilage nach Wahl
Gluten (Weizen), Ei

DESSERTS

Café Gourmand **14,20€**
Auswahl an kleinen Desserts mit Kaffee oder Tee

Dame Blanche **10,50€**
Vanille-Eis, Schlagsahne, warme Schokoladen-Sauce und Mandeln
Ei, Milch, Nüsse (Mandeln)

Eiskaffee **9,50€**
Vanille-Eis, kalter Kaffee und Schlagsahne
Ei, Milch

Hausgemachtes Tiramisu **9,50€**
Gluten (Weizen), Ei, Milch

Hausgemachte Crème Brûlée **9,50€**
Ei, Milch

Hausgemachte Schokoladenmousse **9,50€**
Ei, Milch

Torte des Tages **9,50€**
Serviert mit einer Kugel Eis und geschlagener Sahne
Gluten (Weizen), Ei, Milch

Kugel Eiscreme oder Sorbet **3,70€**
Vanille, Schokolade, Moka, Zitronensorbet, Erdbeersorbet
Milch (nur bei Eiscreme)

UM NICHTS ZU VERPASSEN, ABONNIERE UNSEREN NEWSLETTER
UND FOLGE UNS AUF SOCIAL MEDIA !

@BRASSERIE.ELMEN

GETRÄNKE

APERITIF

KLASSIKER

Campari sec	**7,90€**
Campari - Soda, Orange oder Tonic	**11,10€**
Cynar sec	**7,90€**
Cynar - Soda, Orange oder Tonic	**11,10€**
Martini - rot oder weiß	**7,40€**
Martini Nolo Vibrante	**6,90€**
Porto Niepoort - rot oder weiß	**7,40€**
Kir vin blanc / Kir royal	**7,90€ / 10,50€**
Cola Wäin - Sprite (25cl / 50cl)	**5,50€ / 9,50€**
Pastis Ricard	**7,90€**

FAVORITEN

Aperol Spritz **13,20€**
Erfrischender italienischer Aperitif auf Basis von Aperol, Prosecco und Soda, serviert mit Eiswürfeln und einer Orangenscheibe.

Chandon Spritz **13,70€**
Ein eleganter Spritz, zubereitet mit Chandon Garden Spritz, einer Mischung aus Sekt und Bitterorangenlikör mit natürlichen Gewürzen.

Sarti Spritz **13,20€**
Erfrischender italienischer Aperitif auf Basis von Sarti, Prosecco und Soda, serviert mit Eiswürfeln.

Elmen Spritz **13,70€**
Ein köstlicher und origineller Spritz mit Pfirsich, Vanille-Wodka, Holunderblütenlikör, St-Germain, Zimtsirup und Walnuss.

Campari Spritz **13,20€**
Erfrischender italienischer Aperitif aus Campari, Prosecco und Soda, serviert mit Eiswürfeln und einer Orangenscheibe.

Lillet Wildberry **13,20€**
Fruchtig-erfrischende Mischung aus Lillet, Tonic und Beeren, serviert mit Eiswürfeln.

St-Germain Spritz **14,20€**
Ein leichter, blumiger Cocktail aus St-Germain-Holunderblütenlikör, Prosecco und Soda.

Porto Tonic **13,20€**
Eine frische und spritzige Mischung aus weißem Portwein und Tonic, serviert mit Eiswürfeln und einem Hauch von Zitrusfrüchten.

ALKOHOLFREI

APERITIV

Martini Nolo Vibrante	**6,90€**
Crodino Original	**7,40€**
Crodino Rot	**7,40€**
Crodino Tonic	**12,10€**
Grapefruit Aperitivo	**11,00€**
Anaparitivo Spritz	**11,00€**
Apple Ginger Spritz	**11,00€**
Berry Tonic	**11,00€**
Cold Brew Tonic	**11,00€**
Beerbusch Gin & Tonic	**14,20€**

ZUCKERFREI

Citrus Basil Highball 0,0	**11,00€**
Cucumber Cooler 0,0	**11,00€**
Herbal Lemon Refresher 0,0	**11,00€**

SPRUDEL 0,0

Crémant Bernard Massard Cuvée 00	**7,40€**

ALKOHOLFREI BIER

Simon 00	**4,20€**
Simon Lime & Ginger 0,0%	**4,20€**
Corona 00	**5,50€**

SIGNATURE

Peach Ice Tea Fizz	**11,00€**
Tiki No. 2	**11,00€**
Everest Mule	**11,00€**
Thyme Off	**11,00€**
Virgin Mojito	**11,00€**
Fruity Mocktail	**11,00€**
Nadacolada	**11,00€**

WEIN IM GLAS

PERLWEIN

Bubbly **8,40€**
Domaine Viticole Schumacher

Crémant Alice Hartmann Brut **14,20€**

Crémant Alice Hartmann Rosé **15,50€**

Champagne Veuve Clicquot Brut **18,90€**

WEISS

Pinot Gris Thill's **7,90€**
Côteaux de Schengen, Domaine Thill, Luxemburg

Riesling Aly Duhr **8,40€**
Puit d'Or, Domaine Aly Duhr, Luxemburg

Chardonnay Guillaume **7,40€**
Languedoc, Frankreich

Moscato d'Asti Bosc D'la Rei **9,50€**
DOCG, Batasiolo, Piedmont, Italien

ROSÉ

L'Instant de Roseline **7,90€**
Château Sainte Roseline, Provence, Frankreich

Lampe de Méduse Cru Classé **12,60€**
Château Sainte Roseline, Provence, Frankreich

ROT

Château Saint-Cosme **7,40€**
Côtes du Rhône, Frankreich

Primitivo di Manduria Papale **8,40€**
IGT, Varvaglione, Pouilles, Italien

Monte Ravasqueira Reserva Familia **7,40€**
Alentejo, Portugal

DAS LEBEN LÄSST SICH IN GUTER GESELLSCHAFT AM BESTEN GENIEßEN.

SOFT DRINKS

Lodyss Mineralwasser, Still	**25cl 3,70€ - 50cl 5,80€**
Lodyss Mineralwasser, Leicht Sprudelnd	**25cl 3,70€ - 50cl 5,80€**
Lodyss Mineralwasser, Sprudelnd	**3,70€**
Royal Bliss Bitter Lemon	**4,00€**
Coca Cola - Coca Cola Zero - Sprite - Fanta - Fuze Tea Pfirsich	**4,00€**
Fever Tree Ginger Ale, Ginger Beer, Indian Tonic, Mediterranean Tonic	**5,30€**
Fruchtsaft	**4,00€**
Red Bull	**5,80€**

BIER VOM FASS

Neipa IPA	**25cl 4,80€ - 50cl 9,50€**
Okult Blanche	**25cl 4,80€ - 50cl 9,50€**
Simon Pils	**25cl 3,70€ - 50cl 7,20€**
La Chouffe	**30cl 5,80€ - 50cl 9,50€**
Picon Bière	**25cl 5,80€ - 50cl 9,50€**

BIER IN DER FLASCHE

Ramborn Cider	**7,90€**
Leffe Brune	**5,30€**
Leffe Blonde	**5,30€**
Simon Régal	**4,80€**
Corona	**6,90€**
Knuppert	**4,20€**

GINS

Bombay Sapphire **15,80€**
Ein Premium Gin mit frischem und komplexen Aroma, zusammengesetzt aus 10 exotischen Pflanzen, welche in der ikonischen blauen Flasche präsentiert werden.

Bulldog Gin **16,30€**
Ein englischer Gin mit Mohn, Logan, Lotusblättern, Zitrus, Mandel, Lavendel und verschiedenen anderen Pflanzen (insgesamt 12).

Gin Mare **17,40€**
Ein spanischer Gin inspiriert vom Mittelmeer-Aroma. Der Gin Mare besteht aus Pflanzen wie der Arbequina-Olive, Rosmarin, Thymian, Basilikum und Mandarine.

Monkey 47 **18,40€**
Ein ungewöhnlicher Gin aus dem Deutschen Schwarzwald, der Monkey 47 besteht aus einer einzigartigen Zutat: der Cranberry. Die Zahl 47 steht für die Anzahl der Pflanzen, welche diesen Gin bilden, und für den Alkoholgehalt von 47%.

Monkey 47 Sloe Gin **18,40€**
Ein einzigartiger Gin aus dem Schwarzwald, der sich durch eine besondere Zutat auszeichnet: die Preiselbeere. Mit Schlehen mazeriert und mit 29 % Alkoholgehalt abgefüllt. Frisch und fruchtig, mit Noten von Wacholder und Mandel.

Opyos Dry Gin **16,80€**
In kleinen Mengen produziert, entsteht der Opyos Luxembourg Dry Gin aus einer Harmonie von 8 lokalen Produkten, welche von Hand gepflückt und mit 18 klassischen Pflanzen aus der Welt des Gins gemischt werden.

ELMEN COCKTAILS

Elmen Espresso Martini **13,70€**
Espresso Martini nach Elmen-Art, mit Haselnüssen

Elmen Spritz **13,70€**
Ein köstlicher und origineller Spritz mit Pfirsich, Vanille-Wodka, Holunderblütenlikör, St-Germain, Zimt- und Nusssirup

Tropical Smash **13,70€**
Ein frischer und exotischer Cocktail aus mit Basilikum aromatisiertem Gin, Limette, Cassis und Passionsfrucht.

BRASSERIE ELMEN

COCKTAILS KLASSIKER

Mojito **12,60€**
Ein erfrischender kubanischer Klassiker mit Bacardi Rumm, Limette, Minze, Zucker und Sprudelwasser.
+0,50€ mit Passionsfrucht oder Erdbeer.

Caipirinha **12,60€**
Der legendäre Cocktail aus Brasilien, zubereitet mit Janeiro Cachaça, Limette und Zucker,
serviert auf Crushed Ice. +0,50€ mit Passionsfrucht oder Erdbeer.

Margarita/Spicy Margarita **12,60€**
Tequila, Cointreau und Limettensaft. +0,50€ mit Passionsfrucht oder Erdbeer.

Piña Colada **13,70€**
Ein tropischer Mix aus Bacardi Rumm, Kokoscreme und Ananassaft, mit Eiswürfeln serviert.

Negroni **13,70€**
Zeitloser italienischer Aperitif mit Bombay Sapphire Gin, Campari und Martini Rosso, mit Eiswürfeln.

Espresso Martini **13,70€**
Kahlua, Espresso, Vodka 42 Below, Zucker.

Moscow Mule **13,70€**
Ein kräftiger Mix aus 42 Below Vodka, Ginger Beer und Limette, serviert im Kupferbecher.

Italian Mule **13,70€**
Eine Amaretto-Variante des klassischen Mule mit Ginger Beer, Amaretto und Limette.

London Mule **13,70€**
Eine Gin-Variante des klassischen Mule, mit Ginger Beer, Bombay Sapphire Gin und Limette, mit Eiswürfeln.

Bacardi Mule **13,70€**
Ein kubanisch inspirierter Drink mit Bacardi-Rum, Ginger Beer und Limette, serviert auf Eis.

Cosmopolitan **13,70€**
42 Below Wodka, Cointreau, Limettensaft und Cranberrysaft.

Whiskey Sour **13,70€**
Bourbon, Limettensaft, Zuckersirup und Eiweiß.

Amaretto Sour **13,70€**
Amaretto, Limettensaft und Eiweiß.

Pisco Sour **13,70€**
Pisco, Limettensaft, Zuckersirup und Eiweiß.

Sex on the Beach **13,70€**
Ein fruchtiger und erfrischender Cocktail aus Wodka, Pfirsichlikör, Orangensaft und Cranberrysaft.

Porn Star Martini **13,70€**
Ein exotischer Cocktail aus Vanille-Wodka, Passionsfrucht und Limette, mit einem Schuss Prosecco.

Old Fashioned **13,70€**
Ein großer Klassiker aus Bourbon, Zucker und Bitter, zart mit Orangenschalen verfeinert.

Long Island Iced Tea **16,80€**
Ein kräftiger Cocktail aus Wodka, Gin, Tequila, Rum und Triple Sec, mit Zitrone verfeinert und mit Cola abgerundet.

DAS LEBEN LÄSST SICH IN GUTER
GESELLSCHAFT AM BESTEN GENIEßEN.

HEISSE GETRÄNKE

Espresso	**3,60€**
Espresso Macchiato	**4,10€**
Doppelter Espresso	**4,70€**
Kaffee	**3,80€**
Cappuccino	**4,50€**
Cappuccino mit Schlagsahne	**4,80€**
Latte Macchiato	**4,80€**
Tee von TEE GSCHWENDNER Earl Grey, Nepal Spirit, Sencha du Japon, Kamille, Eisenkraut, Rote Früchte	**5,30€**
Tee mit frischer Minze oder Ingwer	**5,30€**
Heiße Schokolade	**5,00€**
Heiße Schokolade mit Sahne	**5,30€**
Irish Coffee	**10,50€**

LONG DRINKS

Long Drink mit Red Bull	**12,60€**
Long Drink mit Soft Drink	**11,60€**
Shot	**4,20€**

UM NICHTS ZU VERPASSEN, ABONNIERE UNSEREN NEWSLETTER
UND FOLGE UNS AUF SOCIAL MEDIA !

@BRASSERIE.ELMEN

DIGESTIF

KLASSIKER

Get 27	**8,40€**
Amaretto Disaronno	**8,40€**
Baileys Irish Cream	**8,40€**
Sambuca Ramazzotti	**8,40€**
Limoncello Ramazzotti	**8,40€**
Amaro Averna	**8,40€**

KRÄUTER

Jägermeister	**8,40€**
Fernet Branca	**8,40€**
Buff	**8,40€**

BRANDY

Cognac Martell VSOP	**11,60€**
Eau-De-Vie Zenner - Mirabelle, Poire Williams, Quetsch ou Framboise	**10,50€**
Grappa Nonnino Chardonnay	**10,00€**
Grappa Berta Valdavi	**10,00€**
Calvados	**9,00€**
Cointreau	**8,40€**

RUM

Zacapa Sistema Solera 23	**14,70€**
Bumbu	**13,70€**
Bumbu XO	**17,90€**
Bacardi Riserva Ocho	**11,60€**

WHISKY

Lagavulin 16y, Islay	**16,30€**
Talisker 10y	**13,70€**
Jack Daniel's	**11,10€**
Jameson	**9,00€**
Johnnie Walker Black	**9,50€**
Bulleit Bourbon	**11,10€**

WEIN

PERLWEIN

Crémant Bubbly Brut — **40,00€**
Domaine Viticole Schumacher

Crémant Alice Hartmann Brut — **68,00€**

Crémant Alice Hartmann Rosé — **74,00€**

Champagne Veuve Clicquot — **121,00€**

WEISSWEIN

LUXEMBURG

Pinot Gris Thill's — **38,00€**
Côteaux de Schengen, Domaine Thill

Pinot Gris Wormer Wäibour — **46,00€**
Maison Viticole Schmit-Fohl

Pinot Blanc Ahn Vogelsang — **37,00€**
Maison Viticole Schmit-Fohl

Riesling Aly Duhr — **40,00€**
Puit d'Or, Domaine Aly Duhr

Riesling Clos des Rochers — **52,00€**
Grevenmacher Fels 1er Grand Cru, Domaine Clos des Rochers

Chardonnay Petite Fleur des Rochers — **62,00€**
AOP, Domaine Clos des Rochers

Bueden Aly Duhr — **40,00€**
Domaine Aly Duhr

FRANKREICH

Chardonnay Guillaume — **34,00€**
Languedoc

Viognier Delas Frères — **36,00€**
Languedoc

ITALIEN

Vermentino La Pettegola — **41,00€**
IGT, Banfi, Toscana

Moscato d'Asti Bosc D'la Rei — **47,00€**
DOCG, Batasiolo, Piedmont

Die Jahrgänge können je nach Verfügbarkeit variieren.

WEIN

ROTWEIN

LUXEMBURG

Pinot Noir Petite Fleur des Rochers **62,00€**
AOP, Domaine Clos des Rochers

FRANKREICH

Château Saint-Cosme **38,00€**
Côtes du Rhône

Château Clos du Notaire **41,00€**
Côtes de Bourg, Bordeaux

Si Mon Père Savait **51,00€**
1re Cuvée, Bernard, Magrez, Roussillon

Cuvée Gravel **82,00€**
Catherine & Claude Maréchal, Côtes de Beaune, Bourgogne

ITALIEN

Montepulciano d'Abruzzo Illuminati **34,00€**
Illuminato, Abruzzo

Primitivo di Manduria Papale **44,00€**
IGT, Varvaglione, Puglia

Chianti Classico Brolio **55,00€**
IGT, Barone Ricasoli, Toscana

Barbera d'Alba **52,00€**
Moccagatta, Piedmont

Magnum Primitivo di Manduria Papale **87,00€**
IGT, Varvaglione, Puglia

PORTUGAL UND SPANIEN

Crianza Al Vides Roble **34,00€**
Roble D.O., Casado Alvides, Ribeira del Duero, Spanien

Quinta dos Aciprestes Riserva **50,00€**
Douro, Portugal

Monte Ravasqueira Reserva Familia **32,00€**
Alentejo, Portugal

Die Jahrgänge können je nach Verfügbarkeit variieren.

WEIN

REST DER WELT

Malbec Luigi Bosco **45,00€**
Mendoza, Argentinien

Zinfandel Wente Beyer Ranch **51,00€**
California, USA

Cuvée Rouge Big John **52,00€**
Cuvée Reserve, Weingut Erich Scheiblhofer, Österreich

Cabernet Sauvignon Allesverloren **54,00€**
Südafrika

ROSÉ

L'Instant de Roseline **38,00€**
Château Sainte Roseline, Provence, Frankreich

Lampe de Méduse Cru Classé **59,00€**
Château Sainte Roseline, Provence, Frankreich

Château de Font-Vive **42,00€**
Bandol, Frankreich

Rosé Petite Fleur des Rochers **52,00€**
AOP, Domaine Clos des Rochers, Luxemburg

Whispering Angel **55,00€**
Château d'Esclans, Côtes de Provence, Frankreich

IHR WEIN

Ihre eigene Flasche **27,00€**
Bringen Sie Ihre eigene Flasche mit und trinken Sie sie zu Ihrer Mahlzeit.

Die Jahrgänge können je nach Verfügbarkeit variieren.