

# Champagne & Crémants

## Crémant de Loire, Domaine des Galloires

Knackig, Zitrus, grüner Apfel. Aperitif und Meeresfrüchte

30-

## Crémant de Loire Rosé, Domaine des Galloires

Rote Früchte, frische, weiße Blüten. Aperitif und leichte Vorspeisen

35-

## Rosés

### COTE DE PROVENCE, Henri Gaillard 2016

25-

Zarte, weiße Blume, rote Früchte. Vorspeisen

## Blanc Doux

### MONTRAVEL, Cht Moulin Caresse Moelleux 2013

26-

## Blanc

### CHARDONNAY, Au Pied Du Mont Chauve 2013

35-

Buttrig, nussig, weich. Fisch und Geflügel



### POUILLY FUISSE, Domaine Bourdon 2015

38-

Mineralisch, crisp, Apfel. Fisch und Meeresfrüchte

### CHABLIS, Michel Picard 2014

38-

Grüner Apfel, mineralisch, frisch. Fisch und Salat

### MUSCADET, Cuvée Cardinal Richard, Sauvion 2015

26-

Mineral, frisch, Zitronenschale. Muscheln und Meeresfrüchte

BOURGOGNE  
LOIRE

### ANJOU « Cuvée Saint Vincent », Dom. Des Galloires 2014

26-

Grüner Apfel, Vanille, Mineral. Fisch und Salat

### SANCERRE, Les Fondettes, Sauvion, 2016

38-

Reife Stachelbeere, Terroir. Fisch, Fleisch und Käse

SUD-OUEST  
LANGUEDOC

### VERMENTINO BLEND 'FINALMENTE', Mas Peyrolle 2016

30-

Reicher Körper, Steinobst, blumig. Fisch und Salate

RHONE

### COTES DU RHONE, Dauvergne et Ranvier 2016

28-

Weißer Früchte, Körper, frisch. Gut mit Vorspeisen und Fisch

### MONTRAVEL, Cht Moulin Caresse, Magie d'Automne 2016


Knackig, mineralisch, Zitrusfrucht. Leichte Vorspeisen und Fisch

26-

# Rouge

BOURGOGNE	<b>PINOT NOIR, Domaine Piicard 2014</b>	34-
	Leichte, würzige, pfeffrige Himbeere. Herzhafter Fisch und leichtes Fleisch	
LANGUEDOC	<b>MARRANGES, Domaine de la Roseiraie, Pinot Noir 2012</b>	40-
	Eleganter, weißer Pfeffer, rote Früchte, erdig. Lamm 	
RHONE	<b>VINS DU SORCIER, Domaine Baurie de Morel 2016</b>	30-
	Dark fruits, spicy, peppery. Great with red braised meat	
LOIRE	<b>SAINT JOSEPH, Dauvergne et Ranvier 2015</b>	42-
	Strukturierte, schwarze Johannisbeere, würzig, Lakritze. Dunkles Fleisch und Eintöpfe	
SUD-OUEST	<b>ANJOU « Grande Reserve », Domaine des Galloires, 2014</b>	25-
	Dunkle Frucht, pfeffrig, Kakao. Geschmortes und dunkles Fleisch	
BORDEAUX	<b>BERGERAC, Magie d'automne, Moulin Caresse 2014</b>	28-
	Reich, vollmundig, dunkle Frucht. Gegrilltes Fleisch	
	<b>SAINT EMILION Grand cru, Cht L'Etoile de Clotte 2012</b>	40-
	Reich, vollmundig, dunkle Frucht. Gegrilltes Fleisch	

## Selection Prestige

<b>CONDRIEU, DAUVERGNE ET RANVIER, VIOGNIER</b>	2014	59-
<b>CHASSAGNE MONTRACHET 1ER CRU "LES CHENEVOTTES",</b> CHARDONNAY 	2012	80-
<b>SAINT-AUBIN 1ER CRU "LE CHARMOIS", CHARDONNAY</b>	2012	48-
<b>MONTRAVEL, CUVÉE 100%, MOULIN CARESSE,</b> MERLOT, MALBEC, CABERNETS	2014	40-
<b>CHATEAU CORBIN, GRAND CRU CLASSE SAINT EMILION</b> CABRNET SAUVIGNON, MERLOT, PETIT VERDOT	2009	90-

W  
E  
I  
N  
M  
A  
R  
K  
T  
E