

Champagne & Crémants

- Crémant de Loire, Domaine des Galloires** 30-
Knackig, Zitrus, grüner Apfel. Aperitif und Meeresfrüchte
- Crémant de Loire Rosé, Domaine des Galloires** 35-
Rote Früchte, frische, weiße Blüten. Aperitif und leichte Vorspeisen
- CHAMPAGNE, Eric Isselée** 60-
Nussig, cremig, Steinobst. Aperitif und Fisch


Rosés

- COSTIÈRES DE NIMES, Dauvergne et Ranvier** 24-
Zarte, weiße Blume, rote Früchte. Vorspeisen

Blanc Doux

- MONTRAVEL, Moulin Caresse Moelleux 2013** 26-
Pfirsich, Aprikose, Blumen. Aperitif und Desserts

Blanc

- | | |
|------------------|--|
| ALSACE | RIESLING, Humbrecht 2015  26-
Mineralisch und crisp. Vorspeisen and Fisch |
| | CHARDONNAY, Au Pied Du Mont Chauve 2014  35-
Buttrig, nussig, weich. Fisch und Geflügel |
| BOURGOGNE | POUILLY FUISSE, Domaine Bourdon 2015 38-
Mineralisch, crisp, Apfel. Fisch und Meeresfrüchte |
| | CHABLIS, Michel Picard 2015 38-
Grüner Apfel, mineralisch, frisch. Fisch und Salat |
| LOIRE | MUSCADET, Cuvée Cardinal Richard, Sauvion 2014 26-
Mineral, frisch, Zitronenschale. Muscheln und Meeresfrüchte |
| | ANJOU « Cuvée Saint Vincent », Dom. Des Galloires 2014 26-
Grüner Apfel, Vanille, Mineral. Fisch und Salat |
| LANGUEDOC | SANCERRE, Les Fondettes, Sauvion, 2015 37-
Reife Stachelbeere, Terroir. Fisch, Fleisch und Käse |
| | VIOGNIER, Dom. Saint Roch, Pays D'Oc 2015 25-
Pfirsich, Birne, knackig. Fisch |
| | VERMENTINO BLEND 'FINALMENTE', Mas Peyrolle 2015 30-
Reicher Körper, Steinobst, blumig. Fisch und Salate |
| SUD-OUEST | RHONE |
| | COTES DU RHONE, Dauvergne et Ranvier 2015 28-
Weiße Früchte, Körper, frisch. Gut mit Vorspeisen und Fisch |
| | MONTRAVEL, Cht Moulin Caresse, Magie d'Automne 2013 26-
Knackig, mineralisch, Zitrusfrucht. Leichte Vorspeisen und Fisch |

Rouge

BORDEAUX
SUD-OUEST
LOIRE
RHONE
LANGUEDOC
BOURGOGNE

PINOT NOIR, Au Pied Du Mont Chauve 2014		35-
Leichte, würzige, pfeffrige Himbeere. Herzhafter Fisch und leichtes Fleisch		
MARRANGES, Domaine de la Roseraie, Pinot Noir 2014		40-
Eleganter, weißer Pfeffer, rote Früchte, erdig. Lamm		
CORBIERES, Cht du Grand Caumont 2014		28-
Dunkle Früchte, würzig, pfeffrig. Dunkles geschmortes Fleisch		
COTES DU RHONE, Dauvergne et Ranvier 2014		28-
Rote Früchte, würzig, Kirsche. Lamm und leichtes Fleisch		
GIGONDAS, Dauvergne et Ranvier 2015		39-
Strukturierte, schwarze Johannisbeere, würzig, Lakritze. Dunkles Fleisch und Eintöpfe		
ANJOU « Grande Reserve », Domaine des Galloires , 2014		25-
Dunkle Frucht, pfeffrig, Kakao. Geschmortes und dunkles Fleisch		
BERGERAC, Magie d'automne, Moulin Caresse 2013		26-
Reich, vollmundig, dunkle Frucht. Gegrilltes Fleisch		
COTES DE CASTILLON, Château Roque le Mayne 2014		29-
Mittelkräftige, dunkle Frucht, reich. Leichtes dunkles Fleisch		
SAINT EMILION Grand Cru, Chateau l'Etoile de Clotte 2012		39-
Reich, vollmundig, Kakao, Zigarrenkiste. Dunkles Fleisch und reichhaltiges Essen.		

Selection Prestige

CONDRIEU, DAUVERGNE ET RANVIER, VIOGNIER		2014	59-
SAINT-AUBIN 1ER CRU "LE CHARMOIS", CHARDONNAY		2012	48-
CHASSAGNE MONTRACHET 1ER CRU "LES CHENEVOTTES",		2012	80-
CHARDONNAY			
MERCUREY 1ER CRU "CLOS PARADIS", DOMAIN VOARICK,		2014	42-
PINOT NOIR			
CHATEAUNEUF DU PAPE DAUVERGNE ET RANVIER,		2015	50-
GRENACHE, SYRAH			
MONTRAVEL, CUVÉE 100%, MOULIN CARESSE,		2012	40-
MERLOT, MALBEC, CABERNETS			
MOULIS, CHATEAU MAUCAILLOU,		2012	45-
CABRNET SAUVIGNON, MERLOT, PETIT VERDOT			
MARGAUX, LES HAUTS DU TERTRE,		2012	54-
CABRNET SAUVIGNON, MERLOT, PETIT VERDOT			
POMEROL, CHATEAU LA PATACHE, MERLOT, CABRNET SAUVIGNON		2012	56-
SAINT EMILION GRAND CRU CLASSE, CLOS DE L'ORATOIRE,		2012	59-
MERLOT, CABERNET FRANC			

W
E
N
K
A
R
T
E