



Cheers!

WEINKARTE

Rosso Di Montepulciano - Toscana leichter, etwas fruchtiger Rotwein als Begleitung zu den Tapas	12,50€
Figuière Blanc - Côte De Provence trockener Weißwein mit wenig Säure als Begleitung zur Paella	12,00€
Château De Lastours - Languedoc etwas kräftiger Rotwein mit Aromen von roten Früchten als Begleitung zu den Käse- & Schinkenplatten	10,50€
Pinot Noir Tourraine - Val De Loire sehr fruchtiger, leichter Rotwein als Begleitung zum Vitello Tonnato	10,00€
Millebuis Blanc - Bourgogne mit Aromen von gelben Früchten und einer leichten Säure als Begleitung zum hausgebeizten Lachs	13,50€
Chardonnay Domaine PONS - Languedoc angenehm im Mund, leicht fruchtig und trocken als Begleitung zu den gefüllten Pilzen	9,00€
Viranel Intuition Rouge - Languedoc-Roussillon kräftiger, angenehmer Rotwein mit Aromen von roten Früchten als Begleitung zum Saltimbocca	12,50€
Menetou Salon Blanc - Languedoc-Roussillon mineralisch, mit Aromen von Zitrusfrüchten als Begleitung zum Fisch	12,50€
Alphonse Blanc - Languedoc-Roussillon trockener, runder Weißwein mit blumiger Note als Begleitung zu den Loempias	10,50€
Château Jollys Jurancon Sec Weißwein mit einem guten Gleichgewicht aus Süße und Säure, mit Aromen von Honig, Zitrone und Aprikose	12,00€
hausgemachter Limoncello ideal als Aperitif mit Sekt und Minze aufgeschüttet oder als Digestif	9,50€