



## *Vins ouverts/offene Weine*

<b>Blanc</b>	<i>La Grange Classique</i>	0,2l	4,80
	<i>IGP Pays d'Oc</i>		
	<i>Fortant de France</i>	0,2l	5,50
	<i>Sauvignon Blanc Pays D'OC IGP</i>		
	<i>Louis Latour</i>	0,2l	6,00
	<i>Ardeche Chardonnay</i>		
	<i>Baron Philipp Rothschild</i>	0,2l	6,50
	<i>Le Capages Viognier</i>		
<b>Rosé</b>	<i>Domaine Horgelus</i>	0,2l	4,90
	<i>Cotes de Gascogne IGP</i>		
	<i>La Grange Classique</i>	0,2l	4,90
	<i>Pays D'OC Languedoc</i>		

## **Rouge**

<i>La Grange Syrah Terrior</i>	0,2l	5,40
<i>IGP Pays D'OC Cabanisse</i>		
<i>Baron Philipp Rothschild</i>	0,2l	6,50
<i>Cabernet Sauvignon Les Cépage</i>		
<i>Louis Latour</i>	0,2l	7,50
<i>Beaujolais Village Chameroy</i>		
<i>Chateau Rauzan Despaigne</i>	0,2l	9,50
<i>Bordeaux AC Réserve</i>		

## Bouteilles de vin/Flaschen-Weine

<b>Blanc</b>	<i>La Grange Classique</i>	0,75l	17,20
	<i>IGP Pays D'OC</i>		
	<i>Fortant de France</i>	0,75l	19,20
	<i>Sauvignon Blanc Pays D'OC IGP</i>		
	<i>Louis Latour</i>	0,75l	21,00
	<i>Ardeche Chardonnay</i>		
	<i>Baron P. Rothschild</i>	0,75l	22,80
	<i>Le Cépages Viognier</i>		
	<i>Domaine M. Thomas</i>	0,75l	36,60
	<i>Sancerre Blanc</i>		
<i>Louis Latour</i>	0,75l	38,60	
<i>Chablis AC</i>			
<i>Chateau de Sancerre</i>	0,75l	44,50	
<i>Sancerre Blanc AOC 2015</i>			
<i>Maison Louis Latour</i>	0,75l	69,90	
<i>Meursault 1er Cru</i>			

<b>Rosé</b>	<i>Domaine Horgelus</i>	0,75l	17,50
	<i>Cotes de Gascogne IGP</i>		
	<i>La Grange Classique</i>	0,75l	17,50
	<i>Pays D'OC Languedoc</i>		
<b>Rouge</b>	<i>La Grange Syrah Terroir</i>	0,75l	18,90
	<i>IGP Pays D'OC Cabanisse</i>		
	<i>Baron Philipp Rothschild</i>	0,75l	22,50
	<i>Cabernet Sauvignon Les Cépage</i>		
	<i>Louis Latour</i>	0,75l	27,90
	<i>Beaujolais Village Chameroy</i>		
	<i>Chateau Rauzan Despagne</i>	0,75l	33,50
	<i>Bordeaux AC Réserve</i>		
	<i>Baron Nathaniel Pauillac</i>	0,75l	47,50
	<i>Baron P. Rothschild</i>		
<i>Chateau Cantemerle 2012</i>	0,75l	55,80	
<i>Haut Medoc</i>			
<i>Chateauneuf du Pape</i>	0,75l	69,90	
<i>M. Chapoutier la Bernadine</i>			

## Crémant

<i>Veuve Devienne</i>	0,1l	3,50
	0,75l	21,50
<i>Crémant de Limoux</i>	0,1l	4,50
<i>Grande Cuvée 1531 d'Aimery</i>	0,75l	29,50
<i>Crémant de Limoux rosé</i>	0,1l	4,50
	0,75l	29,50

## Champagne

<i>Perrier Jouet Brut</i>	0,1l	8,00
	0,75l	55,50
<i>Salmon</i>	0,1l	8,50
	0,75l	62,50
<i>Salmon rosé</i>	0,1l	9,50
	0,75l	69,50
<i>Le Mesnil Grand Cru</i>	0,75l	66,50
<i>Moussé Fils</i>	0,75l	69,50
<i>Vazart - Coquart</i>	0,75l	99,50
<i>Salmon rosé Saignée</i>	0,75l	149,50

## Apéritifs de France 5cl

<i>La Quintinye Royal blanc</i>		5,50
<i>La Quintinye Royal rouge</i>		5,50
<i>La Quintinye Royal extra dry</i>		5,50
<i>Picon Club al'Orange</i>		5,50
<i>Lillet blanc / rouge</i>		5,00
<i>Floc de Gascogne rosé</i>	4cl	6,00
<i>Ricard "Pastis de Marseille"</i>	4cl	6,50
<i>Pernod</i>	4cl	6,50
<i>Pastis Henri Bardouin</i>	4cl	6,50
<i>Chartreuse gelb / grün</i>	4cl	6,50
<i>Absinthe de Pontarlier</i>	4cl	9,50
<i>Versinthe la Blanche</i>	4cl	10,00

## Highball's

French Mule	8,00
Vodka, Limette, Gurke, Ginger Beer	
Vodka Lemon	8,00
Vodka, Bitterlimonade	
Horse's Neck	8,00
Cognac, Angostura bitter, Ginger Ale	
Cuba Libre	8,00
Rum, Limette, Cola	
Whiskey Cola	8,00
Bourbon, Cola	
Summertime	8,00
Cognac, Chambord, Zitrone Ginger Ale	
Lillet Berry	7,00
Lillet blanc, Wild Berry, Früchte	
Hugo auténtico	7,00
St. Germain, Limette, Minze, Soda, Vin Mousseux	

## Drinks & Cocktails

Crémant de France	7,50
Crémant, Chambord	
Floc Manhattan	8,00
Floc de Gascogne, Calvados, Angostura bitter	
Cobbler de Paris	8,00
Gin, Brombeere, Kirsche, Curacao Orange, Zitrone	
Baron noir de Malt	8,00
Rum, Biersirup, Rosmarin, Curacao Orange, Limette	
Cul d'Or de Paris	8,50
Bourbon, Domaine de Canton, Limette, Blattgold	
French Sour porto trash	8,50
Cognac, Gomme, Zitrone, Portwein	
Grand Café	8,50
Café, Cognac, Chambord, Vanillecrema	
Pétite Crusta	8,50
Cognac, Shrub de Orange, Maraschino, Zitrone, bitter	

<i>Pomme Daisy</i>	8,50
<i>Calvados, Apfelsirup, Ingwerlikör, Zitrone</i>	
<i>French 25</i>	10,00
<i>Floc de Gascogne, Zucker, Zitrone, Champagne</i>	
<i>Ritz Cocktail</i>	10,00
<i>Cocgnac, Cointreau, Maraschino, Limette, Champagne</i>	

<i>Cognac 4cl</i>	
<i>Hennessy vs</i>	7,00
<i>H by Hine vsop</i>	8,00
<i>Hennessy fine de Cognac</i>	8,00
<i>Martell vsop</i>	9,50
<i>Hennessy vsop privilege</i>	9,50
<i>Meukow Cognac 90</i>	9,50
<i>Camus Ile de Ré double matured</i>	11,50
<i>Prince Hubert de Polignac xo royal</i>	12,50
<i>Landy Cognac xo No.1</i>	12,50
<i>Delamain Pale &amp; Dry xo</i>	13,50
<i>Martell Cordon Bleu</i>	15,50
<i>Hine Homage</i>	18,50
<i>Hine Vintage 1989</i>	2cl 22,50

### *Armagnac 4cl*

<i>Marie Duffau vsop</i>	8,00
<i>Marquis de Montesquiou xo</i>	12,00
<i>Baron Gaston Legrand 1978</i>	22,50

### *Calvados 4cl*

<i>Menorval xo</i>	10,00
<i>Claque - Pepin 20 J.</i>	16,00

### *Eau de Vie 4cl*

<i>F. Meyer de poire William</i>	8,50
<i>F.Meyer de Framboise Sauvage</i>	8,50
<i>La Bonne Prune 2006</i>	8,50
<i>Aimé Boucher Marc de Loire</i>	9,50

### *Liqueurs de France 4cl*

<i>Lamesinthe</i>	5,50
<i>Philippe de Bourgogne</i>	5,50
<i>Bigalett Crème de Violette</i>	5,50
<i>G `Vine esprit de June</i>	5,50
<i>Clement Créole Shrubbb</i>	5,50
<i>Chambord</i>	5,50

## *Brandy Genièvre/Gin 4cl*

<i>Magellan Gin</i>	7,50
<i>Saffron Gin</i>	7,50
<i>Citadelle Gin</i>	8,00
<i>Boudier Sloe Gin</i>	8,00
<i>Generous Gin</i>	8,50
<i>Diplôme Gin</i>	8,50
<i>Sorgin</i>	9,50
<i>G-Vine Floraison</i>	9,50
<i>G-Vine Nouaison</i>	9,50
<i>Le Gin</i>	11,00
<i>Moon Gin</i>	11,00
<i>Blurry Moon</i>	12,50
<i>Gin Gold 999</i>	13,00
<i>Filler</i>	1,50
<i>Thomas Henry/Schweppes</i>	
<i>Filler</i>	2,50
<i>Fever tree/Aqua Monaco</i>	

## *Rhum de France 4cl*

<i>Negrta Bardinet 2000-2006</i>	8,00
<i>La Mauny vsop</i>	9,50
<i>Karukera reserve special</i>	10,50
<i>Clement Rhum xo 6Jahre</i>	10,50
<i>Rhum J.M. Armagnac Cask 10 Jahre</i>	11,50
<i>Montebello 6 Jahre</i>	12,00
<i>Karukera Columbus 1493 Hors d'âge</i>	18,50

## *Whisky de France 4cl*

<i>Armorik single Malt de Bretagne</i>	9,00
<i>Black Mounten No. 2</i>	9,00
<i>G. Rozelieures de Lorraine</i>	9,50
<i>G. Rozelieures rare Sauternes</i>	11,00
<i>G. Rozelieures Fume Collection</i>	12,00
<i>G. Rozelieures Tourbe Collection</i>	14,00



## *Boissons Gazeuses/Alkoholfreie Getränke*

*Hausgemachte Limonaden* 0,25l 2,90

*Apfel/ Orange/ Himbeere/ Holunder/ Zitrone/ Erdbeere/*

*Kirsche-Mandel/ Apfel-Holunder-Brombeere*

*Cola/ Cola Zero* 0,2l 2,40

*Vösslauer sprudel* 0,25l 2,50

0,75l 5,50

*Vösslauer still* 0,25l 2,50

0,75l 5,50

*Schweppes* 0,2l 2,60

*Ginger Ale/ Bitter Lemon/ Soda/ Premium Mixers*

*Thomas Henry Tonic* 0,2l 2,60

*Säfte* 0,25l 2,70

*Apfel naturtrüb/ Orange/ Maracuja/ Ananas/ Cranberry*

## *Biére/Bier*

*Krombacher Fass* 0,25l 2,50

0,4l 3,50

*Alster* 0,25l 2,50

0,4l 3,50

*Krombacher 0,0% Flasche* 0,33l 2,90

*Weizen Flasche* 0,33l 2,90

*Weizen 0,0% Flasche* 0,33l 2,90

*Weizen 0,0% Zitr. Flasche* 0,33l 2,90

## *Café*

<i>Café Serre</i>	1,90
<i>Café</i>	1,90
<i>Café double</i>	3,10
<i>Café américain</i>	2,60
<i>Café crème</i>	2,80
<i>Café au Lait</i>	3,20
<i>Café noisette</i>	3,20
<i>Chocolat chaud „Bio“</i>	2,80
<i>Citron chaud</i>	2,60
<i>Verre de thé</i>	2,20

## *Cuisine*

<i>Französisches Frühstück</i>	5,50
<i>Croissant, Kaltgerührte Marmelade, Café nach Wahl</i>	

### *„Die Stulle“*

<i>Brot mit 3 vers. Butter oder Frischkäse</i>	4,50
<i>Brot mit Salami</i>	6,50
<i>Brot mit Käse</i>	7,50

*Zum Stulle Wahl aus Selbstgemachter Butter oder Frischkäse*

<i>Zitrone-Salbeibutter</i>	<i>Getrocknete Tomatenfrischkäse</i>
<i>Kräuterbutter</i>	<i>Friskäse „Café de Paris“</i>
<i>Trüffelbutter</i>	<i>Friskhe Meerrettichfriskhäse</i>
<i>Rosmarin-Limetten Butter</i>	

<i>Pomme de terre frite</i>	3,90
<i>Selbstgemachte Pommes mit Hausmayonnaise</i>	

### ***Französische Käse und Wurst***

<i>Käseplatte</i>	<i>klein</i>	<i>10,50</i>
	<i>groß</i>	<i>18,50</i>
<i>Wurstplatte</i>	<i>klein</i>	<i>12,50</i>
	<i>groß</i>	<i>19,50</i>

### ***„Die Suppe“***

<i>Trüffelkartoffel -Rote Beete-Birnen Suppe</i>	<i>6,50</i>
--	-------------

### ***Flammkuchen***

<i>Elsass/ Zwiebeln und Speck</i>	<i>7,50</i>
<i>Ziegenkäse mit Rosmarin-Chili-Honig</i>	<i>9,50</i>
<i>Trüffelkartoffel und Schinken</i>	<i>11,50</i>
<i>Rumpsteak – Birne – Roquefort</i>	<i>12,50</i>

*Bei Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen und Zutaten fragen  
Sie bitte unsere Mitarbeiter.*